



**QUINTA DA LAPA CHARDONNAY RESERVA 2024
100% CHARDONNAY**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**COR DOURADA COM LAIVOS ESVERDEADOS,
AROMAS ALIMONADOS COM APONTAMENTOS
DE MELÃO E FRUTA TROPICAL, LEVES NOTAS
TOSTADAS E ALGUM MINERAL. SABORES
INTENSOS E AMPLOS DE FRUTA AMARELA
MADURA, TEXTURA AVELUDADA E REDONDA,
NOTAS AMANTEIGADAS MUITO AGRADÁVEIS,
ACIDEZ VIBRANTE A INDUZIR UM FINAL
FRESCO E PERSISTENTE.**

ALC. 13 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6.64 g/l

pH: 3.35

AÇÚCAR RESIDUAL: 0.9 g/l

LOTE: 389

**INGREDIENTES: UVAS, REGULADOR DE ACIDEZ
(ÁCIDO L-(+) TARTÁRICO), CONSERVANTE
(SULFITOS).**

ENGARRAFADO EM ATMOSFERA PROTETORA

ENERGIA: 323 KJ (78 Kcal)

LÍPIDOS: < 0,5 g/100 ml

DOS QUAIS SATURADOS: < 0,1 g/100 ml

HIDRATOS DE CARBONO: 0,6 g/100 ml

DOS QUAIS AÇÚCARES: < 0,09 g/100 ml

PROTEÍNAS: < 0,5 g/100 ml

SAL: 0,022 g/100 ml

QUINTA DA LAPA

www.quintadalapa-wines.com